



SV BÜTTTHARD

für den Gastronomiebetrieb im Vereinsheim

Vereins-Informationen

Verein: SV Bütthard

Ansprechpartner*in
für Hygienekonzept Michaela Eck

E-Mail micha.eck.me@gmail.com

Kontaktnummer 0177 / 6561287

Adresse Sportstätte Simmringerstr. 22 , 97244 Bütthard

Ort, Datum, Unterschrift Bütthard, 23.09.2020

Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen

Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:

- ♣ Personen mit Kontakt zu COVID-19- Fällen in den letzten 14 Tagen
- ♣ Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere. Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. durch Aushang). Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.

Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten.

Es wird regelmäßig nach jeder Benutzung durch unser Reinigungsteam geputzt

Es wird regelmäßig für ausreichend Durchlüftung gesorgt

Die Gäste werden durch Aushänge darauf hingewiesen eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund- Nasen-Bedeckung abgenommen werden

Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen -Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.

Der Thekenbereich ist bis auf weiteres geschlossen.

Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des der Hygienestandards.

Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

Die Gäste werden darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.

Die Gäste werden über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser informiert.

Die Gäste haben ab Betreten und Verlassen des Sportheims eine Mund -Nase -Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.

Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.

Gäste müssen an Tischen platziert werden

die Abstände der Tische sind gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Gruppen von bis zu 10 Personen dürfen beieinandersitzen.

Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.

Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.

Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19- Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, ist eine Dokumentation mit Angaben von Namen und sicherer Erreichbarkeit (Telefonnr. oder E-Mail -Adresse bzw. Anschrift) einer Person je Hausstand und Zeitraum des Aufenthaltes zu führen.

Eine Übermittlung dieser Informationen darf ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung auf Anforderung gegenüber den zuständigen Gesundheitsbehörden erfolgen. Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. Der Gastgeber hat den Gast bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise zu informieren.

Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.

Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten

In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund- Nasen-Bedeckung zu tragen.

Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen

Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Hände-waschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert.

Weiterführende Informationen sind hier zu finden:

o Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband: <https://www.dehoga-bayern.de/>

o Verein zum Erhalt der Bayerischen Wirtshauskultur: <https://www.vebwk.com/corona/>